

Ciasteczka z ziarnami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	25 dag
masło	25 dag
jajko	3 szt
cukier	3 łyżki
cukier puder	10 dag
orzeszki ziemne	8-10 łyżek
słonecznik łuskany	4 łyżki
sezam	4-6 łyżek
rodzynki	3-4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać masło, żółtka i cukier. Przesiekać nożem i szybko zagnieść rękami. Odstawić w chłodne miejsce na 2-3 godziny. Przygotować piankę do ciastek: ubić pianę z jednego białka na sztywno, dodać przesiany cukier puder, wymieszać łyżką. Następnie rozwałkować ciasto i wykrawać okrągłe ciasteczka i smarować je pianką z białek. Na to sypać orzeszki, ziarna i rodzynki. Włożyć do piekarnika i piec w temp. 180 stopni ok. 30 min.